



Herzlich willkommen !

Liebe Gäste und Freunde des SolbadHotel Sigriswil

Geniessen Sie Ihren Besuch bei uns im schönen Sigriswil.

Die einzigartige Lage bietet Ihnen
einen Aus- und Weitblick
auf den See und die Berner Oberländer Alpen.

Das SolbadHotel Sigriswil ist seit jeher tief verwurzelt
mit dieser aussergewöhnlichen Umgebung.
So beziehen wir die Grundprodukte für unsere Gerichte
grösstenteils aus dem lokalen und regionalen Markt,
ergänzt mit Produkten aus der ganzen Welt.

Mit einer partnerschaftlichen Zusammenarbeit mit
unseren Lieferanten sind wir bestrebt, immer erstklassige
Produkte einzukaufen und verarbeiten zu können.

In diesem Sinne lassen Sie es sich gut gehen, geniessen
Sie den Aufenthalt bei uns und spüren Sie das Gefühl von
Herzlichkeit und Gastlichkeit im SolbadHotel Sigriswil.

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen.

Herbert und Luzia Wicki
Ihre Gastgeber / Hoteliers

Miguel Cardoso
Restaurantleiter & Service-Team

Torben Riediger
Küchenchef & Team



.....Salate.....

Knackig-frische Blattsalate *

mit Croûtons & gehacktem Ei CHF 14.50

Gemischter Salat *

mit verschiedenen Gemüse- & Blattsalaten, Ei & Croûtons Gross CHF 16.50
Klein CHF 13.50

*** Wählen Sie Ihr Lieblings-Dressing**

- Feigen-Senf-Dressing (Hausdressing) / - Balsamico-Olivenöl-Dressing / - Französisches-Dressing

.....Suppe.....

Karotten-Kokossuppe mit Rahmhaube und gerösteten Pinienkernen CHF 13.50

.....Kalte Köstlichkeiten.....

«Caesar» - Salat

Knackige Römersalatherzen in Parmesandressing, CHF 16.50
 Kirschtomaten und Croûtons

mit gebratenen Pouletbruststreifen CHF 24.50

Fitnesssteller

Buntes Salatbouquet mit verschiedenen Gemüsesalaten dazu eine erfrischende Fruchtegarnitur

mit gebratener Pouletbrust * CHF 28.50

mit gebratenem Rindshohrückenfiletsteak * CHF 35.50

mit gebratenen Thunersee Felchenfilets * CHF 29.50

* zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen auf Wunsch Sauce Tartar **oder** Kräuterbutter

Beefsteak Tatar «Sunneprecht»

mit Zwiebelringen, Kapern und mariniertem Gemüse ganze Portion CHF 29.00

Vorspeisenportion CHF 21.50

Das Tatar wird serviert mit knusprigem Toastbrot und Butter auf Wunsch feurig, mittel oder mild gewürzt, mit Cognac, Whiskey oder Calvados abgeschmeckt.

Dazu kleine Portion Pommes Frites als Beilage CHF 5.00



.....unsere Fleischgerichte.....

«Sigriswiler Leberli »	ganze Portion	CHF	29.00
Geschnetzelte Kalbsleber	2/3 Portion	CHF	21.50
in Butter gebraten mit frischen Gartenkräutern und Schalotten dazu eine knusprige Butterrösti			
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»	ganze Portion	CHF	35.00
an sämiger Champignon-Cognacrahmsauce	2/3 Portion	CHF	29.50
dazu eine knusprige Butterrösti			
Rindshohrückenfiletsteak «Café de Paris» 200 g		CHF	44.00
mit Pommes Frites und Marktgemüse			

.....aus dem See & Teich.....

Thunersee Felchenfilets	ganze Portion	CHF	35.50
gebraten, serviert mit Zitronenkräutersauce	2/3 Portion	CHF	29.50
dazu glasiertes Gemüse und kleine Kartoffeln			
Fischerei Johann von Gunten, Merligen am Thunersee			

.....fleischloses & Veggericht.....

Sämiges Pilzrisotto	ganze Portion	CHF	24.50
mit karamellisierter Feige und Ziegenkäse	2/3 Portion	CHF	18.50
Spinatravioli mit pochiertem Hühnerei	ganze Portion	CHF	26.50
in Parmesansauce und geschmolzenen Tomaten	2/3 Portion	CHF	18.50



Liebe Gäste, in unserer Küche werden natürliche Produkte verwendet, die Intoleranz oder Allergien verursachen können.

Falls Sie entsprechende Fragen haben, geben Ihnen gerne unsere Chef de Service oder unser Küchen-Team die nötigen Auskünfte.

Fleisch – Deklaration

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Eier	Schweiz

Die angegebenen Gewichte beim Fleisch beziehen sich auf das Gewicht vor der Zubereitung.

E n G u e t e !!!



Unsere Lieferanten

Metzgerei Brand AG, Sigriswil

Molkerei Amstutz, Sigriswil

Bäckerei Spicher, Gunten

Krenger FGT AG, Uetendorf

ESPRO Sprossen, Sigriswil

H & R Gastro, Interlaken

Bianchi AG, Zufikon

Grabenmühle Sigriswil, Sigriswil

Fischerei Merligen, Familie Johann von Gunten

Selezione GmbH, Bassersdorf